

APERITIVO DE QUESO CON GRANADA



- 14-16 hojas de salvia fresca
- 150gr queso Cheddar
- 200gr queso cremoso
- 100gr queso Mascarpone
- 40gr granillo de almendra cruda
- Pellizco pimienta molida
- 1 granada

1. Forrar el interior de un bol con una lámina de film transparente y reserve
2. Ponga en el vaso las hojas de salvia, el queso Cheddar y las almendras, 5 seg/vel 7
3. Añana el queso cremoso, Mascarpone y la pimienta 10 seg/vel 4, vierta en el bol reservado
4. Una los extremos del film para formar una bola con el queso, reserve en el frigorífico durante 15/20 minutos. Mientras tanto desgrane la granada y ponga los granos en un bol.
5. Retire el film y reboce la bola de queso en los granos, presionando suavemente para que se adhieran. Servir con biscotes, crackers, etc

PATÉ DE ALCACHOFAS Y TOMATE SECO



- 1 diente ajo
- 6 corazones de alcachofa en conserva
- 100gr tomates secos en aceite
- Pellizco de sal
- 1 chorrito zumo de limón
- 30gr aceite oliva

1. Poner en el vaso el ajo, picar 5 seg/vel 7. Con la espátula bajar hacia el fondo del vaso
2. Añada la alcachofa, el tomate, el zumo de limón, la sal y el aceite, trocear 1 min/vel 4, bajar hacia abajo con la espátula y repetir 1 min/vel 4

CREMA FRÍA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS CON BERBERECHOS



- 1 lata berberechos
- 200gr espárragos blancos
- 100gr mayonesa
- 15gr aceite de oliva
- Pellizco pimienta molida
- 2 cucharadas de cebollino fresco

1. Colar los berberechos con colador de malla fina, reservar el líquido
2. Poner en el vaso los espárragos, la mayonesa, el aceite, la pimienta y el líquido de los berberechos, 1 min/vel 10. Repartir la crema en vasitos y distribuir encima los berberechos y el cebollino picado.

Añadir chorrito de aceite de oliva al servir

ENSALADA DE POLLO DORADO CON UVAS Y PASAS



- 60gr aceite de oliva
 - 1 diente ajo
 - 350gr contramuslo sin piel ni hueso (cortar en tiras de 1-1,5cm)
 - Sal
 - Pellizco pimienta
 - 50gr pasas sin semillas
 - 30-40gr caramelo líquido
 - 20gr vinagre de manzana
 - 350gr ensalada (brotes, canónigos)
 - 150gr uva negra y una cucharada de semillas de sésamo tostado
1. Poner en el vaso 20gr de aceite y el ajo 3 seg/vel 7 y sofría 3 min/120 grados/vel 1
 2. Añadir el pollo, las pasas, sal y pimienta e inicio: **Alta Temperatura**
 3. Añadir 40gr de aceite, el caramelo y el vinagre de manzana, rehogar 3 min/120 grados/vel 1
 4. Preparar la ensalada en la bandeja, añadir el pollo y por encima poner las uvas y el sésamo.

TURRÓN DE CHOCOLATE Y NARANJA



- 120gr de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos
 - 120gr chocolate con leche en trozos
 - 100gr de naranja confitada en trozos (y 6 rodajas más para decorar)
 - 40gr manteca de cerdo
 - 25-30gr granillo de almendra cruda
1. Forre el interior de la caja de madera con dos tiras cruzadas de papel de horno, dejando que sobresalgan por los laterales para después poder envolver el turrón
 2. Poner en el vaso los chocolates y rallar 10 seg/vel 7, retirar y reservar en un bol
 3. Poner en el vaso la naranja confitada, trocear 3seg/vel 5, retirar y reservar en un bol
 4. Ponga el chocolate rallado reservado, la manteca de cerdo y fundir 4 min/50 grados/vel 2
 5. Añadir la naranja reservada y la almendra, mezclar 10 seg/giro inverso/vel 3. Poner en la caja de madera, decorar con las rodajas de naranja confitada y cubrir con el papel que sobresale de la caja
 6. Dejar enfriar en la nevera al menos 2 horas

CÓCTEL DE CAVA Y PIÑA



- 8 rodajas de piña en conserva, escurridas y en trozos congelada

Para decorar las copas

- 2-3 cucharadas de azúcar
- Cucharadita de colorante amarillo

Cóctel

- 150gr de zumo de limón
- 200gr de azúcar
- 500gr de cava bien frio
- 300gr de cubitos de hielo

1. Coloque los trozos de piña en una bandeja cubierta con film transparente y congele de un día para otro

Para decorar las copas

2. Poner en un plato el azúcar y el colorante, mezclar bien. Humedezca el borde de 12 copas de cava con agua, apoyarlas en la mezcla del azúcar y colorante para que se pegue bien

Cóctel

3. Poner en el vaso el zumo de limón, la piña congelada, el azúcar y el hielo, triturar 1min y 30seg/vel 10
4. Añadir poco a poco el cava y remover con la espátula, servir bien frio